Corriere Economia

Settimanale

Data 15-10-2012
Pagina 18
Foglio 1

www.ecostampa.it

La storia/Servizi

In mensa pasti a chilometro zero

Marangoni ristorazione cresce del 27% e fa rotta sul Lazio

Quello della ristorazione collettiva non è un business semplice. È complessa la gestione delle risorse umane, l'utilizzo delle materie prime e la fornitura di servizi alle aziende. Come se non bastasse, si tratta di un settore dominato dalle multinazionali. Eppure ci sono anche piccole realtà capaci di «contrastare» lo strapotere dei colossi di settore, magari ricorrendo a idee nuove e servizi efficienti. È questo il piano imprenditoriale messo in campo da Marangoni, azienda piemontese di ristorazione che dal 2002 ha dato una svolta all'attività attraverso l'impiego di prodotti a «chilometro zero» e alimenti biologici.

Una strategia che ha permesso alla società di Grinzane Cavour di registrare interessanti performance economiche. Tanto che le previsioni sul fatturato 2012 si attestano su oltre 20 milioni di euro, il 27% in più rispetto al 2011. Mentre dal 2002 a oggi la dimensione del giro d'affari si è decuplicata.

Quali i motivi di questo buon andamento? «Quattro sono le ragioni principali di questi risultati, — racconta Roberto Marangoni, titolare e fondatore assieme alla sorella Liliana dell'omonima azienda cuneese —. La scelta di materie prime d'elevata qualità, l'utilizzo di personale in continua formazione, la collaborazione con Coldiretti per la fornitura di prodotti agricoli coltivati a poca distanza da dove sono cucinati e l'utilizzo di alimenti bio».

20

Il fatturato in milioni di Marangoni. Il gruppo punta molto sull'uso di alimenti biologici

Piemonte Roberto Marangoni, fondatore dell'azienda familiare

Ma chi sono i clienti della società piemontese? «Destiniamo 40 mila piatti al giorno a scuole, ospedali, vigili del fuoco, case di riposo e cliniche private di Piemonte, Liguria, Toscana ed Emilia-Romagna. — spiega Marangoni —. Inoltre, organizziamo da tempo incontri di educazione alimentare per i genitori e facciamo conoscere ai più piccoli le fattorie che ci forniscono le migliori materie prime. D'altronde, sensibilizzare su questo tema è molto utile per le famiglie. Basti pensare che secondo una nostra indagine sulle abitudini alimentari dei bambini, è emerso che l'8% non fa colazione a casa. Un dato che ci fa riflettere su quanta poca informazione ci sia sull'argomento».

Intanto, nel quartier generale dell'impresa di ristorazione cuneese, si studiano nuovi progetti che verranno presto realizzati. «Entro l'anno — conclude Roberto Marangoni — apriremo attività nel Lazio. Mentre nel 2013 realizzeremo in Piemonte un centro ecosostenibile per la cottura degli alimenti. Produrrà 8 mila piatti al giorno».

MICHELE AVITABILE

© RIPRODUZIONE RISERVATA

113102

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.